

darüber, stelle sie in das Backrohr, bis die Crème gestockt ist; das Gericht muß sogleich serviert werden.

Gefüllte Champignons.

Man nehme schöne, große, völlig geschlossene Champignons, putze sie, schneide das Rauhe unten an den Stengeln weg und wasche sie recht rein. Nun höhle man das innere Fleisch, so viel als möglich ist, ohne die Schwämme zu brechen, heraus und hacke es mit grüner Petersilie fein zusammen, lasse dann ein kleines Stückchen Butter heiß werden, gebe etwas Semmelbröseln, das Gehäcke, Salz und etwas feingestößene Muscatblüte dazu, lasse es ein wenig rösten und fülle dann die Champignons damit. Nun wird eine Casserolle mit Butter aufgestellt, wenn dieselbe zerlassen ist, die Schwämme hineingestellt, so daß die Stengel nach oben kommen und so zugedeckt weich gedünstet. Man kann sie auf diese Art zur Einfassung von Ragouts oder anderem Eingemachten brauchen oder die Schwämme herauslegen, etwas Mehl in dem Saft anlaufen lassen und weichgedünstete grüne Erbsen damit aufkochen, dann diese anrichten und die Schwämme darauf geben.

Versehiedene Beilagen zum Gemüse.

Gebackene Kälberbries.

Man nimmt 4—6 Kälberbries, wasche sie rein aus, überbrühe sie mit etwas Rindsuppe, dann nehme man sie heraus, salze sie, wende sie in einem abgeklopften Ei, dann in Semmelbröseln um und backe sie aus heißem Schmalze; man kann die Briesen im Ganzen oder zerschnitten auf das Gemüse legen.

Gebackenes Hirn.

2 Kalbshirne werden blanchiert, die Haut davon abgezogen, nun schneide man sie in Blätter, bestreue sie mit Salz und behandle sie wie die Kalbsbries.

Gebackene Kälberfüße.

Sind die Kalbsfüße weich gesotten, so löse man die Knochen davon aus, salze sie, wende sie in einem verklopften Ei, dann in Semmelbröseln um und backe sie aus heißem Schmalze goldgelb, richte sie, mit Petersilienkräutl verziert, zierlich auf die Schüssel und beträufle sie mit Limoniensaft.

Gebackene Kalbsfüße anderer Art.

Wenn die Kalbsfüße weich gesotten und ausgebeint sind, salze man sie, wende sie in einem Brandteig um und backe sie aus heißem Schmalze.

Gebratene Kalbszunge.

Man siede die Kalbszunge gut weich, ziehe nun die Haut davon ab, schneide sie in längliche Stücke in der Größe eines Fingers, salze sie, gieße heiße Butter darüber, wende sie in Mehl oder Semmelbröseln um, brate sie wie die Bratwürste, richte sie mit Petersilienkräutl auf die Schüssel und beträufle sie mit Limoniensaft.

Gebackene Kalbsleber.

Man lege die Kalbsleber einige Zeit in Milch, lasse die Milch ablaufen, ziehe die Haut ab, schneide sie in dünne Scheiben, schneide die Abern und Drüsen aus, wende sie in einem verklopften Ei, dann in Semmelbröseln um und backe sie schnell aus heißem Schmalze; man bestreue die Teller erst vor dem Anrichten, um das Hartwerden der Leber zu verhindern, mit dem nöthigen Salz.

Gebackene Sardellen.

Man nimmt 6—8 Stück große Sardellen, schuppe sie ab, theile sie in der Mitte auseinander, löse die Gräten aus und lege sie eine Stunde in Milch, rühre 3 oder 4 Löffel schönes Mehl mit warmem Bier glatt ab, dass es die Dicke eines Schmarnteiges hat, wende die Sardellen darin um und backe sie aus dem heißen Schmalze.

Faschierte Coteletts.

Ein Stück Kalbsbraten wird mit Petersiliengrün, etwas Citronengelb und einer in Milch erweichten, dann fest ausgedrückten

Semmel fein faszirt und mit 2 Eiern vermengt. Nun wird ein Stück Butter flaumig abgerührt, das Faszirte mit 4 Eiern, Salz und Semmelbröseln eingemengt, bis das es die rechte Dicke bekommt, daraus formiere man Coteletts, stecke statt des Knochens ein Stückchen geschabte Petersilienwurzel darein, bestreiche die Bratpfanne mit Butter und brate die Coteletts schön lichtbraun.

Französische Coteletts.

Ein Kalbschnitzel bestreue man mit Salz, Petersilienkräutl auf beiden Seiten und klopfe es mit dem Fleischhammer wie zu einem Braten, formiere es zu einem Coteletts, besäe es mit Mehl und Semmelbröseln, stecke statt dem Bein wie vorher eine Petersilienwurzel darein und brate die Coteletts wie obige.

Coteletts von Kalbsleber.

Von einer Kalbsleber ziehe man die Haut ab, schneide sie in Stückchen wie Coteletts, stecke statt des Knochens ein Stückchen geschabte gelbe Rübe hinein, wende sie in Provenceroil, dann in Mehl und Semmelbröseln um, gebe sie in eine Casserolle mit Butter, röste geschnittenes Petersilienkräutl und Zwiebel darin, lege die Coteletts hinein, brate sie saftig auf beiden Seiten, richte sie auf einer Platte an, bestreue sie mit Salz, beträufle sie mit Limonien-saft und verzere sie mit Petersilienkräutl.

Kalbschnitzel im Schlafrock.

Man klopfe das Schnitzel auf beiden Seiten gut mürbe, schneide eine halbe in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel mit etwas Speck, Zwiebel, Petersilienkräutl, ausgewässertem Mark und einem gereinigten Champignon fein zusammen, rühre 1 Ei und 1 Löffel Rahm mit Salz dazu, menge es gut untereinander und bestreiche das Schnitzel auf beiden Seiten damit, mache es in ein reines, stark mit Butter bestrichenen Papier ein und brate es, bis das Papier auf beiden Seiten schön braun ist; dasselbe wird mit der Umhüllung serviert.

Gebackene Lammsköpfschen.

1 oder 2 Lammsköpfschen steche man die Augen aus und putze sie rein, spalte sie in der Mitte voneinander, wasche

sie gut, daß sich kein Schleim mehr darin befindet, binde sie wieder zusammen, siede sie in der Rindsuppe weich, lasse sie auskühlen, nehme die Köpfehen auseinander, ziehe die Haut von der Zunge ab, löse das Hirn heraus, menge es mit feingewiegtem Petersilienkräutl, Salz und Pfeffer, fülle die Hirnschalen wieder damit, decke es mit einem mit Eiweiß bestrichenen Stück Oblate zu, salze sie, wende sie in einem abgesprudelten Ei, dann in Semmelbröseln um und backe sie aus heißem Schmalze goldgelb.

Bratwürste ohne Darm.

28 Deka reines junges Schweinefleisch wird fein faszirt, hierauf mit 14 Deka reinem weißen Filz (Bauchfett) vermischt und so lange untereinandergehakt, bis ein feiner Brei daraus entstanden ist.

Während dieses Hackens werden nach und nach 4—6 Eßlöffel Wasser hineingearbeitet.

Jetzt wird der Fleischbrei auf dem mit Mehl dicht bestäubten Mandelbrette zu fingerlangen und ebenso dicken Würstchen geformt und diese in heißem Schmalze ausgebacken.

Faschwürstchen.

Man verwende hierzu beliebiges Fleischfasch, würze dieses mit Salz, Muscatnuß, Citronengelb und forme von der mit Ei gebundenen Fleischmasse in Oblaten kleine Würstchen, rolle sie ein, paniere sie erst in verklopftem Ei, dann in Semmelbrösel ein. Unmittelbar vor dem Anrichten werden die kleinen Würstchen aus heißem Rindschmalz goldbraun gebacken, dann auf eine hübsch gefaltete Serviette aufgelegt, mit grüner Petersilie geziert heiß zu Tisch gebracht.

Hirnwürstchen.

Ein Kalbshirn wird gut ausgewässert, enthäutet, dann mit reinem Wasser über das Feuer gesetzt, genügend gesalzen, 25 bis 30 Minuten lang gekocht, dann abgeseiht und in einer Casserolle mit 140 Gramm Butter so lange geröstet, bis alle Wassertheile verdampft sind. Nun kommen einige in Milch erweichte und wieder ausgedrückte Semmeln und 70 Gramm würfelig geschnittener

Speck hinzu, worauf man das Ganze vom Feuer wegzieht, abkühlen läßt, dann mit 2 Eiern tüchtig verrührt. Nachdem man diese Masse noch mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und Citronensaft pikant angewürzt hat, macht man unter Beihilfe von Oblaten ebenfolche Würstchen, wie die vorhergehenden, paniert sie rasch gut ein und bäckt sie aus heißem Schmalze zur schönsten Farbe.

Gemüseauflagen für den Fastentisch.

Paulanerwürsteln.

25 Deka von den Gräten befreiter, abgehäuteter Karpfen werden fein gehackt und mit ebensoviel in Milch erweichten und wieder ausgedrückten, mit Butter abgetriebenen Semmeln zu einer feinen Masse verarbeitet. Währenddessen werden 2 Eier mit 4 Deka Butter über Blut so lange gerührt, bis sie sich ordentlich, ohne zu kochen, verdickt haben. Wenn sie ausgekühlt sind, werden sie mit der Fischmasse vermengt, mit einem rohen Ei legiert, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, einem fein verriebenen Gliede Knoblauch auf einem Brette in fingerlange und ebenso dicke Würsteln geformt, einpaniert und aus heißem Schmalz rasch lichtbraun ausgebacken.

Krebswürsteln.

12—15 mittelgroße Krebse werden roth gefotten, die Schweife und Scheren sorgfältig ausgebrochen, die Schalen mit 7 Deka Butter fein gestoßen und Krebsbutter daraus gemacht, welche dann abgeseiht, passiert und beiseite gestellt wird. Die Schweife und Scheren werden fein faszirt und dem Paulanersfisch gleichgemacht, bis auf die Zuthat von Krebsbutter, welche ganz besonders unter das Ganze gemengt wird.

Rogenwürsteln.

Der Karpfenrogen (Beuschel) wird in Salzwasser eine Viertelstunde lang abgekocht, dann abgeseiht und mit 7 Deka Butter so lange geröstet, bis alle Wassertheilchen verdampft sind.